Cuisinière au gaz et à conduit électrique Aga GC3 (P/F) (Trois fours), équipée du système AIMS.

Mode d'emploi

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE CET APPAREIL

CE **Pour utilisation in FR & BE**

03/10 EOPI 515547

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	PAGE
SANTÉ ET SÉCURITÉ	3
LA CUISINIÈRE AGA	4
L'INDICATEUR DE CHALEUR	5
COMMANDE DU THERMOSTAT DU FOUR	6
POUR ALLUMER LE BRÛLEUR	7
EXTINCTION DU BRÛLEUR	7
PANNE DE COURANT	7
COMMANDES DU BRÛLEUR	8
FONCTIONNEMENT DE VOTRE AGA	9
GUIDE POUR UNE CUISSON A L'AGA	10
FOUR A PATISSERIE	10
MONTAGES DES CLAYETTES DU FOUR	11
ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR	11
TÉLÉCOMMANDE DE AIMS	12
COMMANDES	13
CONFIGURATION DU SYSTÈME AIMS	13
AIMS COMBINÉ DE CONTRÔLEUR	14
ÉCRAN D'INFORMATION (MENU PRINCIPAL)	15
ÉCRAN DE RÉGLAGE DE LA DATE/DE L'HEURE	15
ÉCRAN DE PROGRAMMATIONS AIMS	16 - 17
ÉCRAN DE VACANCES	18
ENTRETIEN DE LA TÉLÉCOMMANDE AIMS	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
ENTRETIEN	21

SANTÉ ET SÉCURITÉ

Protection des consommateurs
En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour faire en sorte que nos cuisinières soient conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions générales en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

Cette cuisinière n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (notamment des enfants) aux capacités physiques et mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissances de la cuisinière, à moins qu'elles ne l'aient préalablement utilisée sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou à moins que celle-ci ne leur en ait expliqué le mode de fonctionnement.

Il est recommandé de surveiller que les enfants ne jouent pas avec la cuisinière.

AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.
Toute modification non approuvée par AGA pourrait entraîner l'annulation de l'homologation de l'appareil, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires.

APPAREIL

TENIR CONSTAMMENT LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART DE L'APPAREIL CAR DES SURFACES PEUVENT ÊTRE BRÛLANTES AU TOUCHER.

Grande friture

- IMPORTANT : L'huile présente un risque inflammable. Ne laissez jamais sans surveillance des récipients contenant de l'huile.

- En cas d'incendie, posez un couvercle sur le récipient et **ÉTEIGNEZ** l'appareil.

  Étouffez les flammes sur la plaque de cuisson plutôt que d'essayer de transporter le récipient à l'extérieur.

  C'est en essayant de transporter à l'extérieur un récipient en feu que surviennent la plupart des brûlures et blessures.

- Utiliser un plat profond, suffisamment grand pour recouvrir complètement la surface de chauffe appropriée.

- Ne jamais remplir le plat à plus du tiers de matière grasse ou d'huile.

- Surveiller à tout moment l'huile ou la matière grasse pendant la période de chauffage ou de cuisson.

- Ne pas faire sécher de vêtements sur la partie gauche du porte-serviette AGA : le brûleur se trouve à l'arrière de la porte gauche et nécessite une prise d'air pour fonctionner correctement.

LA CUISINIÈRE AGA

Cet appareil est une cuisinière à accumulateur de chaleur dotée d'une commande de gaz automatique, qui maintient à un niveau constant la température de la cuisinière lorsque celle-ci n'est pas utilisée et la remet à la température constante après utilisation.

La cuisinière GC3 (PF) comporte trois fours, à savoir le four à rôtir, le four à pâtisserie et le four à mijoter. Les fonctions de gril et de friture sont disponibles dans les positions du haut et du bas du four à rôtir.

Votre AGA est fourni accompagné des accessoires suivants :

1 Grand plat à rôtir avec grille de gril
1 Plat à rôtir de demi taille avec grille de gril
3 Clayettes de four à grille
1 Clayette pleine
1 Grille-pain
1 Livret AGA
1 Brosse métallique

Par ailleurs, une carte d'enregistrement de garantie doit être complétée et renvoyée à AGA.

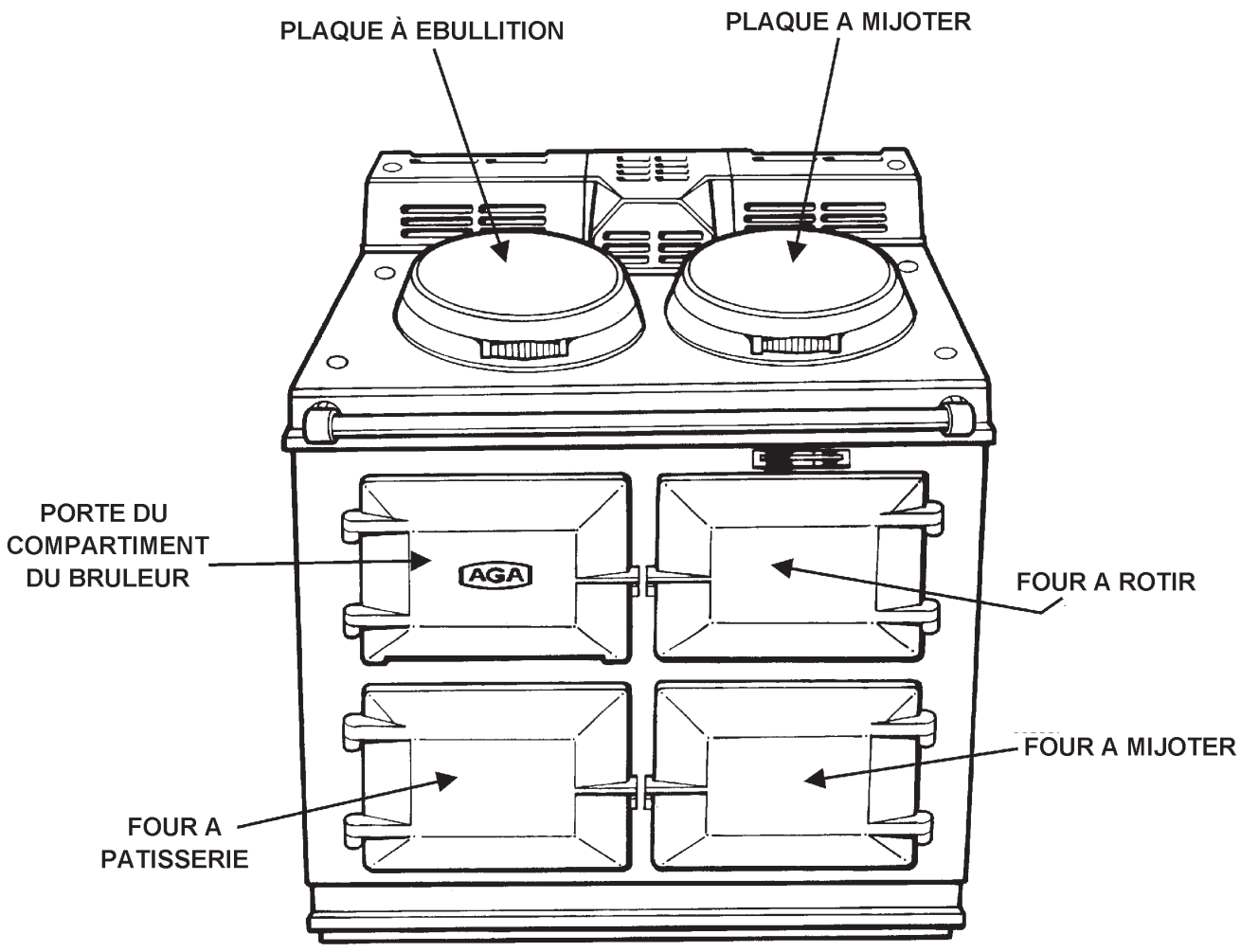


Fig 1

DESN 513747 A

L’INDICATEUR DE CHALEUR

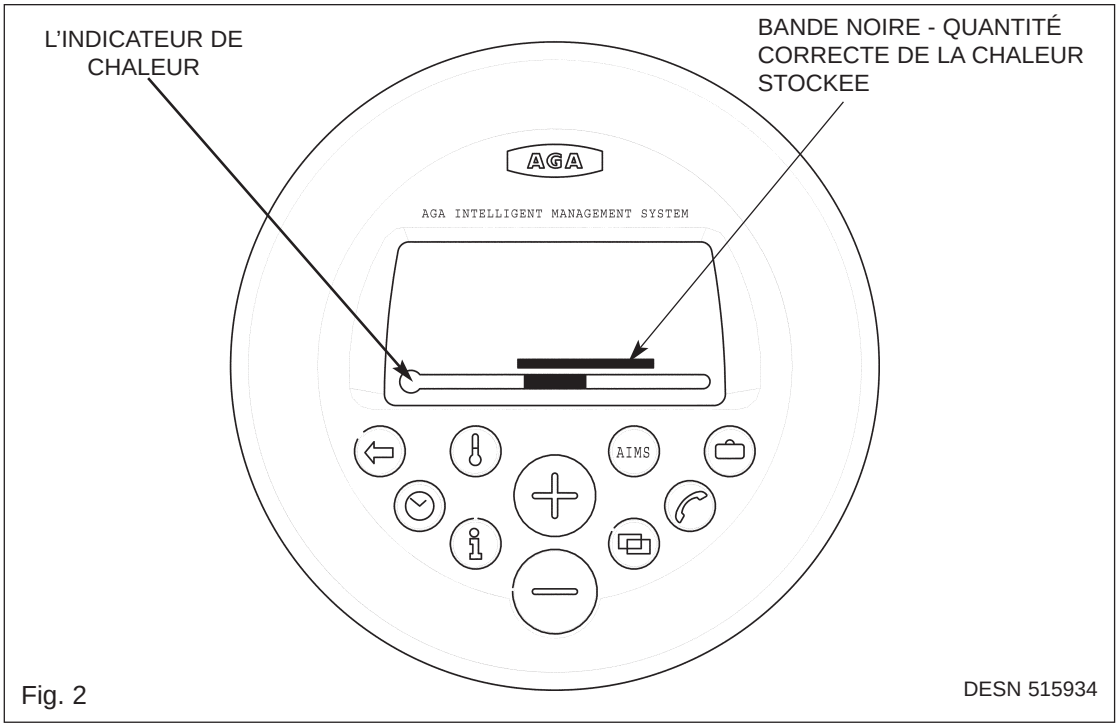


Fig. 2

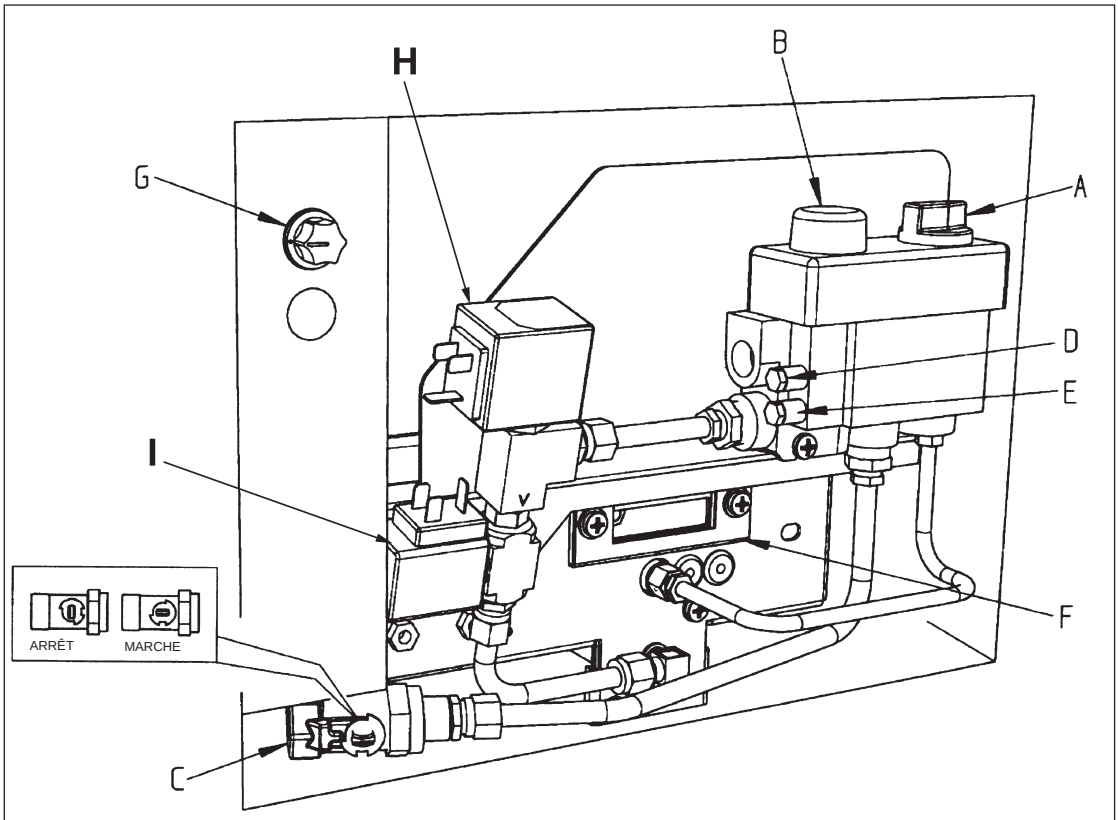
L'indicateur de chaleur sur trouve sur l'écran INFORMATION de la télécommande AIMS. L'indicateur de chaleur en bande noire témoigne de la température de fonctionnement de la cuisinière. L'objectif de l'indicateur de chaleur est de montrer si la cuisinière contient ou non la pleine quantité de chaleur accumulée lorsqu'elle se trouve en mode de fonctionnement normal.

Durant la cuisson, l'indicateur baissera de nouveau en dessous de la bande. Cela est normal, la température sera automatiquement rétablie, ce qui peut prendre jusqu'à 2 heures selon la fréquence et la durée d'utilisation.

Si l'AIMS est en mode " LOW " [température basse] ou " SLUMBER " [en sommeil], l'indicateur rebaissera de même hors de la bande noire.

COMMANDE DU THERMOSTAT DU FOUR

En cours d'utilisation de la cuisinière, le bouton de commande de température doit être au milieu de la bande verte, l'indicateur devant être en bande noire sur la télécommande AIMS. Pour y parvenir, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster légèrement le bouton de commande en bande verte.



A - BOUTON DE COMMANDE MARCHE/ARRÊT
B - BOUTON DE COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE
C - ROBINET DE GAZ
D - TÉTON DE TEST DE LA PRESSION D'ENTRÉE
E - TÉTON DE TEST DE LA PRESSION DU BRÛLEUR
F - HUBLOT
G - BOUTON DE COMMANDE AIMS
H - SOLENOÏDE N/C (NORMALEMENT FERMÉE)
I - SOLENOÏDE N/O (NORMALEMENT OUVERTE)

Fig. 3 DESN 515490

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

ATTENTION : AVANT D'ALLUMER, VÉRIFIEZ QUE LE BOUTON (A) EST BIEN ÉTEINT (SUR OFF) (VOIR FIG. 5). VÉRIFIEZ QUE L'ALIMENTATION EN GAZ À LA CUISINIÈRE EST OUVERTE, QUE LE ROBINET DE GAZ (C) EST OUVERT (SUR « ON ») (VOIR FIG. 3) ET QUE LE COURANT DE L'AGA EST BIEN ALLUMÉ.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE – VOIR FIG. 4 - 9B

1. Le débit de gaz du brûleur principal se règle à l'aide du « bouton de la température » (B) (voir Fig. 4). Commencer par s'assurer que les deux boutons sont tournés à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Bouton (A) en position d'arrêt (OFF) et bouton (B) réglé sur la position la plus basse (partie fine de la bande blanche).
2. Tournez le bouton de marche/arrêt (« ON/OFF) (A) légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers la position d'allumage [ ] jusqu'à l'arrêt. Enfoncez le bouton et le maintenez enfoncé pendant 5 secondes (le gaz est uniquement envoyé vers le brûleur de la veilleuse) (voir Fig. 6).
3. Maintenez la pression sur le bouton (A) tout en continuant de tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position PILOT (veilleuse) (voir Fig. 7) : cela a pour effet d'activer le piézoélectrique. Maintenez la pression pendant 10 secondes encore, une fois le brûleur de la veilleuse allumé. Si la veilleuse ne s'allume pas, répétez les étapes 2 et 3.
4. Après l'allumage, relâchez le bouton et continuez de tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « ON » (marche – symbole de la grande flamme) (voir Fig. 8). Le gaz de la veilleuse arrive et le débit du gaz distribué est fonction du réglage de la température (bouton B).
5. Tourner le bouton de température (B) légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la bande blanche (position "FEU DOUX"). Laissez sur la position FEU DOUX (LOW FIRE) pendant 30 minutes au minimum. (Fig. 9A)

   NOTE : La position "FEU DOUX" s'obtient en tournant progressivement le bouton (B) dans la bande blanche jusqu'à ce qu'une petite flamme apparaisse par le hublot (F).
6. Au bout de 30 minutes, tourner le bouton de commande (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à mi-course de la bande normale, pour obtenir une marche normale (Voir Figure 9B).

REMARQUE : Après plusieurs heures, l'indicateur de chaleur doit se positionner sur la bande noire de l'écran INFORMATION de la télécommande AIMS. Pour cela, un ajustement du bouton en bande verte peut s'avérer nécessaire, laissez stabiliser la cuisinière pendant au moins 4 heures avant tout autre ajustement.

Lorsque la cuisinière est allumée à partir d'un état froid, il se peut que de l'humidité se forme sur l'émail : il faut l'essuyer à l'aide d'un torchon pour l'empêcher de tacher.

SI LA FLAMME S'EST ETEINTE POUR QUELQUE RAISON QUE CE SOIT, ATTENDEZ TROIS MINUTES (AU MINIMUM) AVANT DE LA RALLUMER.

EXTINCTION DU BRULEUR

1. Tournez le bouton MARCHE/ARRÊT (A) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se trouve sur la position d'arrêt (VEILLEUSE).
2. Appuyez dessus légèrement et continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position de la veilleuse, jusqu'à la position d'arrêt (OFF) (Voir Fig. 5).

NOTE : POUR LES CUISINIÈRES AU GPL UNIQUEMENT. Lorsque la cuisinière est éteinte, un bruit sec se fera clairemententendre. C'est là quelque chose de tout à fait normal.
Une fois le brûleur suffisamment refroidi, la procédure d'allumage de la veilleuse peut être répétée.

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, votre cuisinière cessera de fonctionner. Elle se remettra automatiquement en route une fois le courant rétabli.

COMMANDES DU BRULEUR

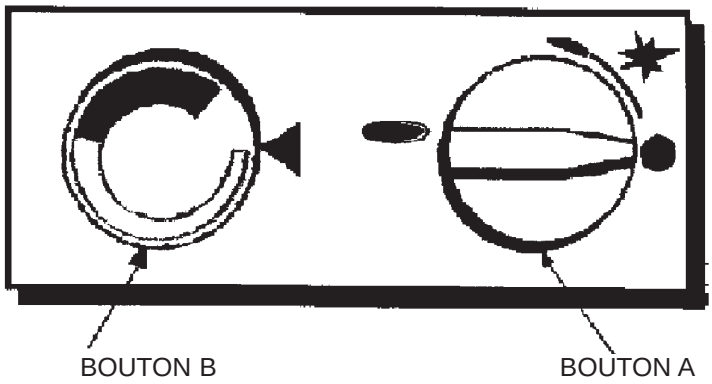
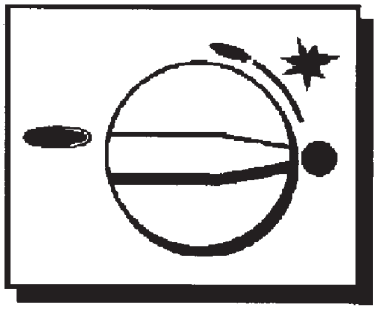


Fig. 4

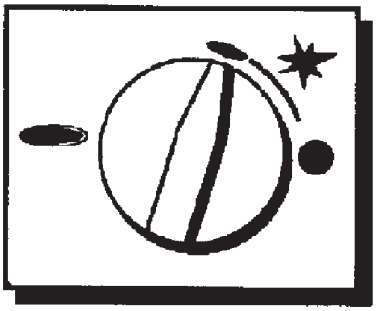


ARRET

Fig. 5

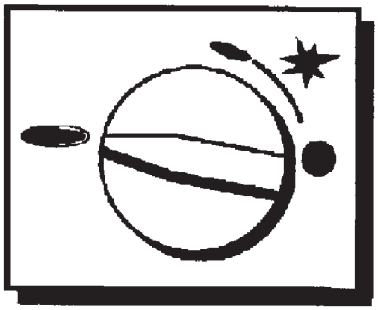
ALLUMAGE

Fig. 6



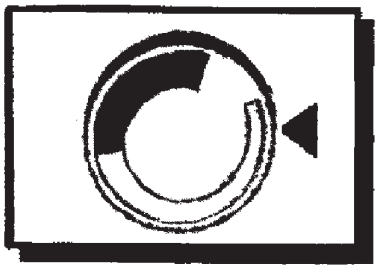
VEILLEUSE

Fig. 7



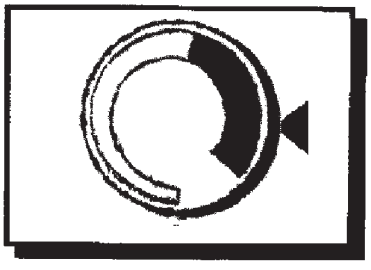
MARCHE

Fig. 8



FEU DOUX

Fig. 9A



FONCTIONNEMENT NORMAL

Fig. 9B

FONCTIONNEMENT DE VOTRE AGA

Les points suivants sont destinés à vous aider pour passer de votre ancienne cuisinière au mode de vie AGA. Vous trouverez également que le livret AGA et le nouveau guide de cuisson en vidéo vous donneront une excellente présentation de votre cuisinière.

Une fois votre AGA installé

La première fois que vous allumerez votre AGA, vous remarquerez qu'il s'en dégage des odeurs pendant une brève période. Il n'y a pas lieu de vous en inquiéter : ces odeurs sont tout simplement dues à l'huile de protection appliquée sur les plaques chauffantes qui se met à brûler. Si vous essuyez l'intérieur des couvercles de la plaque chauffante pendant que votre AGA est en train de se chauffer, cela permettra d'éviter qu'une couche de cette huile ne se dépose sur l'intérieur des couvercles. Par ailleurs, il se peut que de la condensation se produise sur la plaque supérieure et la plaque frontale pendant que votre AGA est en train de chauffer. Cette condensation doit être essuyée au plus tôt.

Pour le fonctionnement le plus efficace de la cuisinière, les points suivants doivent être minutieusement observés :

1. Fermez les couvercles isolants, lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées.
2. Nettoyez régulièrement les plaques chauffantes à l'aide de la brosse métallique.
3. Des ustensiles à fond plat doivent être utilisés pour entrer parfaitement en contact avec les plaques chauffantes.
4. La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien à intervalles réguliers, effectué par votre distributeur AGA.
5. Lors de la fermeture des portes du four, veillez à le soulever pour les enclencher dans leur dispositif de fermeture.
6. Essayer de faire cuire autant que possible dans les fours, afin de conserver la chaleur et réduire les odeurs et la condensation.

Le four à rôtir peut également servir de gril (en haut) et de lèchefrite (en bas).
Maintenez les couvercles isolants fermés lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées : ainsi, vous conservez la chaleur accumulée dans votre cuisinière.

- Pour bénéficier de performances de cuisson optimales, utilisez les ustensiles AGA et la batterie de cuisine en fonte AGA dont le fonds épais offre le meilleur contact possible avec les plaques chauffantes.

- Les casseroles AGA peuvent aller dans le Four à Mijoter. C'est là quelque chose de particulièrement utile lorsqu'il s'agit de cuire des légumes à la vapeur et de faire mijoter des sauces.

- Rangez la Clayette Pleine hors de l'AGA. Utilisez-la froide dans le Four à Rôtir : elle servira de déflecteur de chaleur à partir du haut du four, pour obtenir un four à température plus modérée. Elle peut également être utilisée comme plaque à gâteaux.

- Vous trouverez à la page 10 un guide de la cuisson avec une cuisinière AGA. Demandez à votre distributeur une invitation pour assister à une démonstration AGA.

GUIDE POUR UNE CUISSON A L'AGA

TEMPERATURE DU FOUR	AGA
ELEVEE	FOUR A ROTIR
GRIL MADELEINES PATISSERIES PAIN BRIOCHE ROTIS LECHEFRITE	En haut : Gril 2e gradin : Madeleines, petite pâtisserie ; 3e gradin : Petits pains, brioches 4e gradin : Rôtis, volaille, petits gâteaux en moules posés dans le grand plat à viande Grille sur le fond du four : Miches de pain Fond du four - Lèchefrite, Quiche
MODEREE	FOUR A PATISSERIE
GATEAUX BISCUITS POISSON SOUFFLES SABLES FLANS AU FROMAGE BLANC	En haut : gâteaux, biscuits, petits gâteaux. Au milieu : poisson, soufflés Avec la grille sur le fond du fours : gâteaux de Savoie, sablés et flans au fromage blanc.
BASSE	FOUR A MIJOTER
RAGOUTS BOUILLONS ENTREMETS AU LAIT MERINGUES CAKES	Pour les ragôuts, les bouillons et les entremets au lait, faites-les bouillir à un autre endroit de votre AGA, puis transférez-les dans le Four à Mijoter (une exception à cela concerne les meringues). Les cakes peuvent y être cuits pendant de longues périodes.

FOUR A PATISSERIE

EN CAS D'UTILISATION DE TOUS LES FOURS ET DES PLAQUES CHAUFFANTES, ENSEMBLE, PENDANT UNE PERIODE PROLONGEE, c'est-à-dire pour préparer un repas complet.

Dans le cas visé ci-dessus, il se peut que la température du four à pâtisserie augmente : il faudra donc ajuster la procédure de cuisson. Les suggestions suivantes peuvent s'avérer utiles :

1. Au moment de mettre les plats dans le four à pâtisserie, vérifiez que la clayette pleine est posée directement au-dessus du plat pendant toute la durée de la cuisson.
2. Par ailleurs, il peut s'avérer nécessaire d'abaisser la position de la clayette.
3. En cas de cuisson de cakes très riches par exemple, qui nécessitent une longue période de cuisson, posez le gâteau sur la clayette à gril du four en la recouvrant immédiatement de la clayette pleine froide pendant 3/4 d'heure environ. Déplacez la clayette pleine pour la mettre sur le milieu du four à mijoter. Transférez le cake sur cette clayette et continuez ainsi la cuisson jusqu'à la fin.
4. Sinon, laissez se refroidir le four à pâtisserie pendant 4 heures environ avant de l'utiliser.

NOTE : Une plaque métallique perforée amovible se trouve en haut du four à pâtisserie ; elle est destinée à optimiser les performances de cuisson. Elle doit rester en place à tout moment tant que la cuisinière fonctionne.

MONTAGE DES CLAYETTES DU FOUR

Si c'est la première fois que vous utilisez ce type de clayette, observez bien la procédure de changement de clayette de four en vous aidant des Fig. 10 à 13.

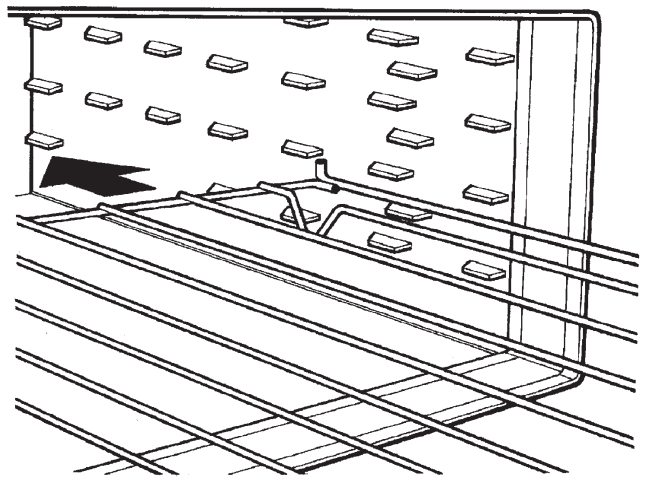


Fig. 10 DESN 512403

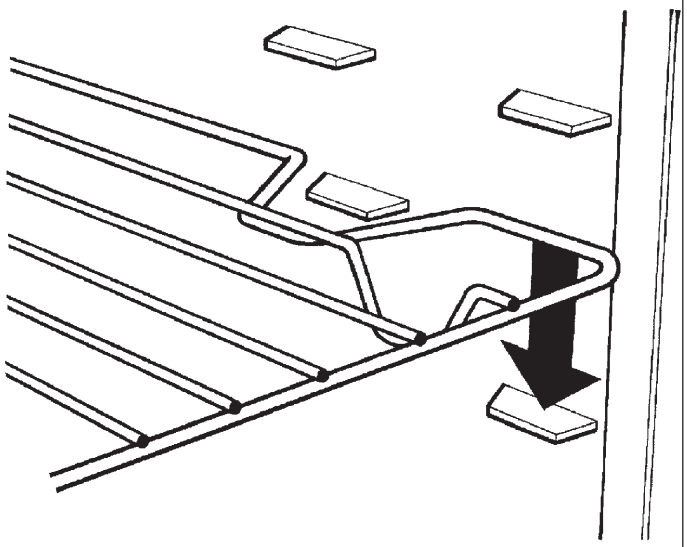


Fig. 11 DESN 512404

ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR

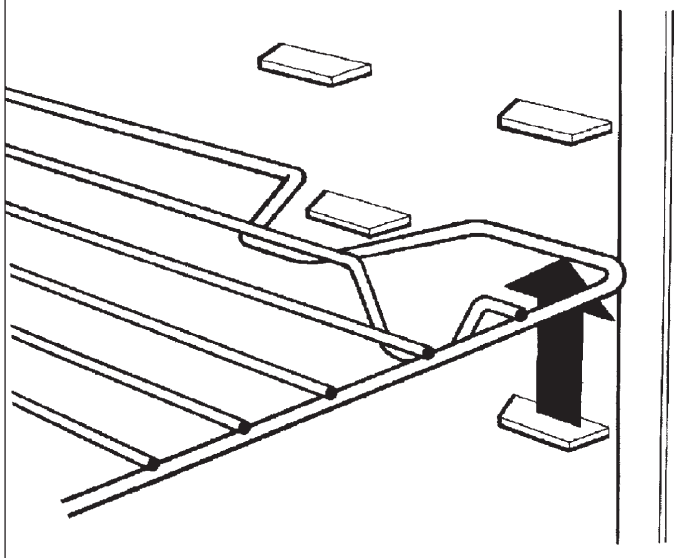


Fig. 12 DESN 512405

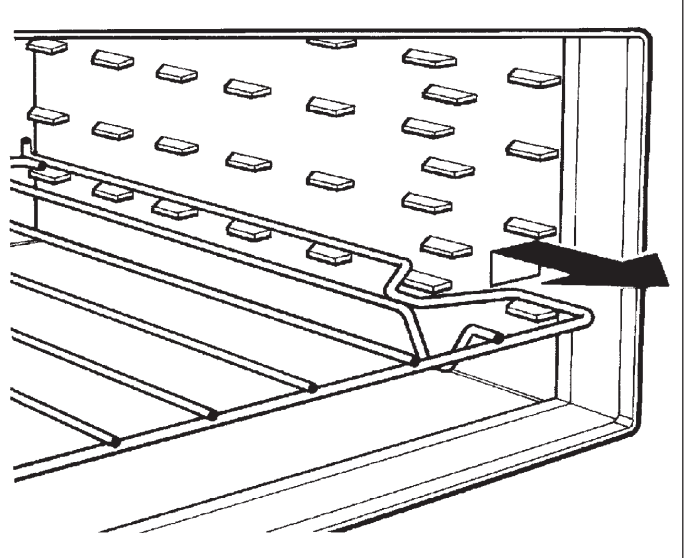


Fig. 13 DESN 512406

TÉLÉCOMMANDE AIMS

AIMS est un programme complexe, qui vous permet d'ajuster la température de votre cuisinière AGA pour l'adapter à votre mode de vie. Deux périodes " normales " actives dans la journée y sont préréglées. Ce mode prévoit que l'AGA se mette en température normale pour cuisiner le petit-déjeuner le matin, pour la baisser dans la journée afin qu'elle se rétablisse à une température normale en vue de préparer le dîner. Après dîner, la température se met en mode de veille pour la nuit. Il est possible de changer ces préréglages ; pour cela, reportez-vous aux pages suivantes.

Pour poser la télécommande, procéder de la manière suivante :

- Enlever la platine arrière de l'arrière de la télécommande par une action coulissante descendante pour la dégager de la télécommande (figure 14).
- Choisir l'endroit où poser la télécommande et se servir de la platine arrière pour marquer les trous de fixation.
  Évitez de monter le combiné sur le mur derrière la cuisinière AGA.
- Percer des trous de 6 mm de diamètre avec un foret de maçonnerie pour les chevilles.
- Utiliser les chevilles et les vis fournies pour fixer la platine au mur (figure 15)
- Poser l'autocollant rond fourni à l'intérieur de la platine pour recouvrir la tête des vis de fixation.
- Poser la télécommande sur la platine arrière en repérant la languette et en l'engageant dans la platine arrière comme sur l'illustration (figure 16).

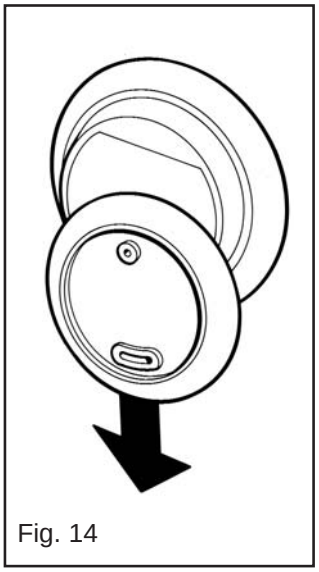


Fig. 14

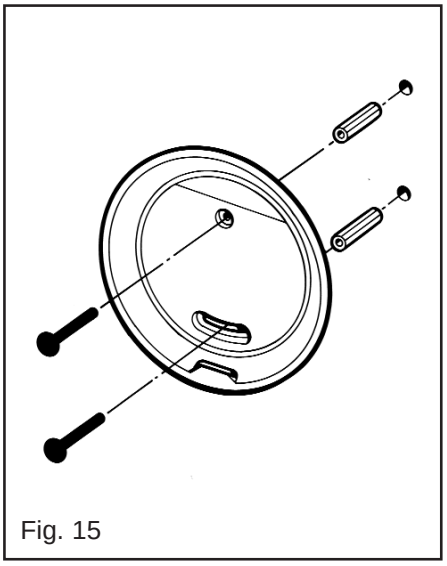


Fig. 15

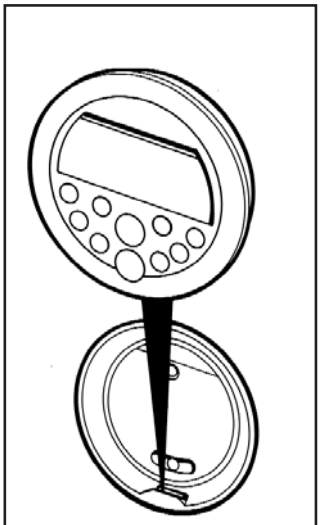


Fig. 16

SYSTÈME AIMS (AGA INTELLIGENT MANAGEMENT SYSTEM)

COMMANDES

Fig. 17 DESN 515484

CONFIGURATION DU SYSTÈME AIMS

1. Raccordez l'alimentation électrique et l'alimentation de gaz.
2. Mettez sur Manuel le bouton de commande de l'unité de base (Voir figure 17).
3. Pour allumer le brûleur, observez la procédure d'allumage (Voir Pages 5 - 7).
4. Il est recommandé de faire fonctionner la cuisinière en position manuelle normale pendant deux jours avant d'utiliser le système AIMS (commande automatique).
5. Lorsque la température normale a été définie en bande noire, aucune autre modification des réglages de température ne devrait s'avérer nécessaire.
   À RETENIR : En cas d'ajustement sur la cuisinière, laissez reposer la cuisinière au moins 4 heures avant toute autre tentative d'ajustement.
6. Il est alors possible d'opérer la cuisinière en mettant en marche le système AIMS (commande automatique), en tournant le bouton de commande de droite depuis la position sur la position AIMS.
7. Il est possible d'utiliser la télécommande AIMS pour programmer les réglages souhaités (voir Mode d'emploi du système AIMS (automatique)

AIMS COMBINÉ DE CONTRÔLEUR

Cette télécommande est conçue pour fonctionner dans la cuisine.

Lors du transfert de données à partir de la télécommande ou vers celle-ci, tenez-vous devant la cuisinière en tenant la télécommande à la main : c'est à cet endroit que vous obtiendrez le signal de communication le meilleur.

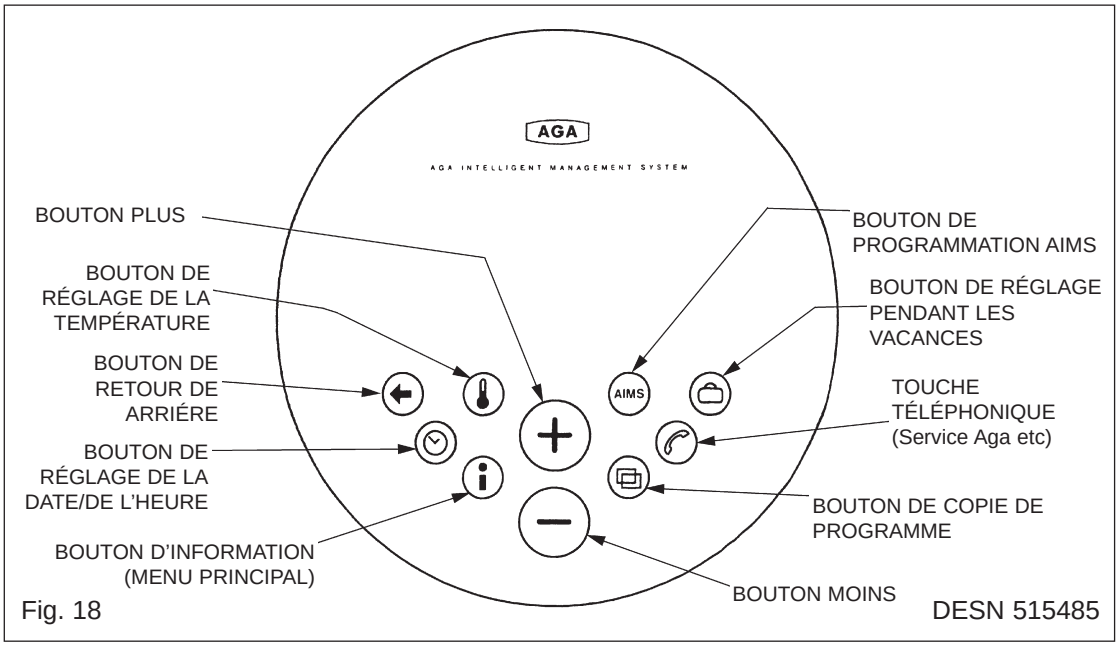
Si la télécommande indique 'OFFLINE', appuyez fermement sur le bouton à l'arrière : cela aura pour effet d'activer la liaison entre la cuisinière et la télécommande.

Si la télécommande persiste à afficher 'OFFLINE', attendez une minute que la télécommande se reconnecte automatiquement à la cuisinière.

La télécommande est pourvue de 10 boutons et d'un écran d'affichage.

NOTE : Si la télécommande AIMS reste inutilisée pendant une période prolongée, l'écran s'éteint automatiquement pour économiser les piles. La télécommande est conçue pour être opérée à partir de la cuisine.

Appuyer fermement sur n'importe quel bouton de la télécommande pour rallumer l'affichage : l'écran d'information (menu principal) s'affiche automatiquement.



Appuyer fermement sur n'importe quel bouton de la télécommande pour rallumer l'affichage : l'écran d'information (menu principal) s'affiche automatiquement.

La télécommande AIMS peut afficher quatre écrans différents :

1. L'écran d'information (menu principal)
2. L'écran de réglage de la date/de l'heure
3. L'écran de programmation AIMS
4. L'écran de réglage pour les vacances.

Reportez-vous à chaque section individuelle pour obtenir de plus amples renseignements.

Le système AIMS permet de programmer deux opérations à la fois :
Grâce à ce programme à deux opérations, la cuisinière AGA peut opérer en fonctionnement " normal " le matin (par ex. pour cuisiner le petit-déjeuner) pour retomber à une température moindre pendant la journée et se remettre à une température " normal " le soir (pour préparer le dîner) avant de se mettre " en sommeil " plus tard en soirée et pendant tout le reste de la nuit.
Le programme à une seule opération met la cuisinière " Sommeil " pendant la nuit pour se remettre à une température " normal " tout au long de la journée.

L'écran de programmation AIMS indique ce choix par les mots (une fois, pour une seule opération) ou (deux fois, pour deux opérations) (Voir Figure 21).

Il est possible de prérégler la température " normale " de ces deux périodes au moyen du thermostat de la cuisinière. Voir " Configuration du système AIMS ".

Entre les moments où la cuisinière chauffe, le mode peut être réglé sur " Faible " ou " Sommeil", en fonction des préférences de chacun.

En cas d'erreur lors du réglage de la date ou de l'heure sur l'un de ces écrans, utiliser le bouton de retour en arrière ⟵ pour revenir au réglage précédent.

La touche téléphonique peut être utilisée pour y mémoriser un numéro de téléphone utile

Appuyez sur la touche téléphonique pour l'activer.

Appuyez sur la touche téléphonique pour passer d'un paramètre à l'autre.

Appuyez sur la touche + ou - pour changer de lettre ou de chiffre.

Appuyez sur la touche téléphonique pour confirmer chaque paramètre.

Une fois le nom et le numéro enregistrés, faites défiler le numéro jusqu'à la fin, pour revenir à l'écran d'information (en utilisant la touche téléphonique)

Appuyez une fois dessus pour confirmer le nom et le numéro qui ont été saisis.

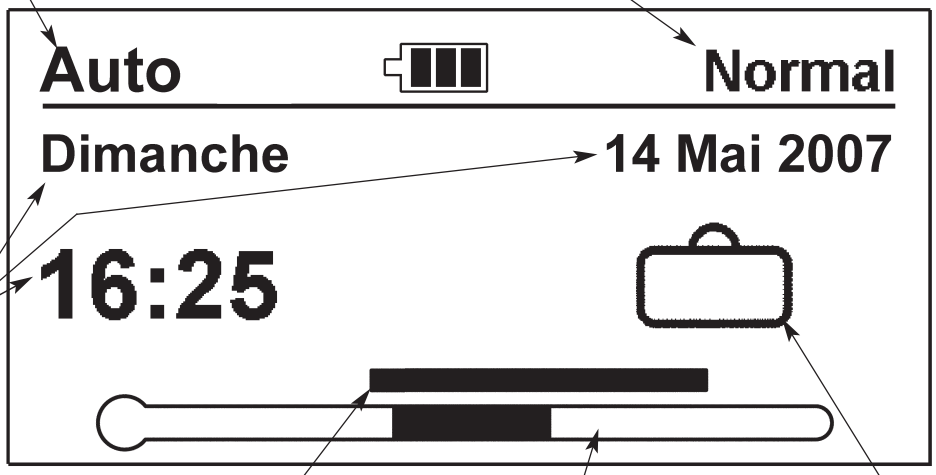
Choix de la langue du combiné
Les options de langue sont sélectionnées lors de la procédure Vérification du signal du combiné vers la base/Choix de la langue, voir la page 19.

ÉCRAN D'INFORMATION (MENU PRINCIPAL)

Appuyer sur le bouton (ⓘ) pour obtenir cet écran.

Indique que la cuisinière fonctionne soit en mode automatique (AIMS), soit en mode manuel (en fonction de la position du commutateur sur le tableau de commande principal de la cuisinière AGA).

Indique le mode actuellement choisi de la cuisinière (Normal, Faible ou Sommeil. Si une flèche indique (➡), cela signifie que la cuisinière est en train de chauffer pour passer de la Faible, Sommeil, à la température normale.



Icône indiquant l'heure et le jour du moment

Bande Noire quantité correcte de la chaleur stockee

L'indicateur de chaleur

Message indiquant si le mode Vacances a été réglé.

Fig. 19 DESN 515411 B

ÉCRAN DE RÉGLAGE DE LA DATE/DE L'HEURE

Appuyer sur le bouton ⏲ pour obtenir cet écran.

1. Appuyer sur le bouton ⏲ pour se déplacer entre la date et l'heure.
2. Appuyer sur + ou - pour commuter entre le réglage de la date et le réglage de l'heure.
3. Appuyer sur le bouton ⏲ pour confirmer les réglages et passer à l'étape suivante.

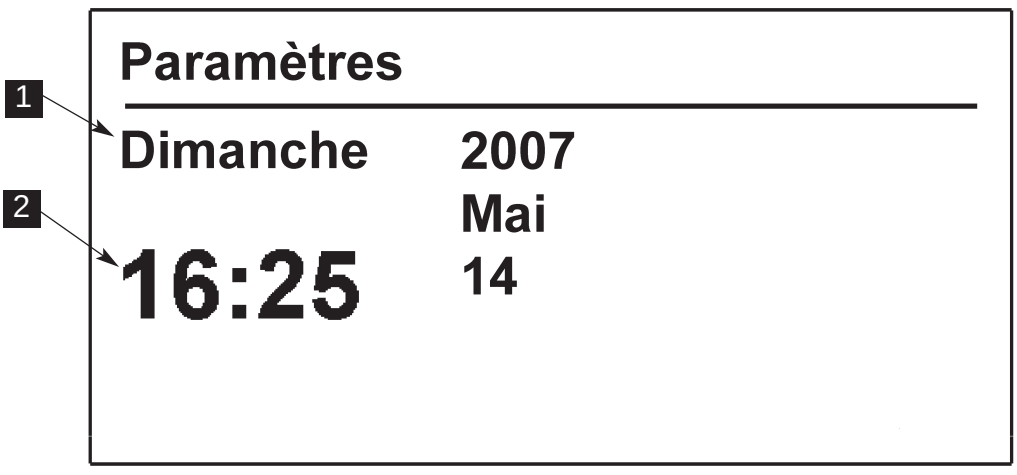


Fig. 20 DESN 515412

ÉCRAN DE PROGRAMMATION AIMS

Utiliser le bouton AIMS pour activer cet écran, passer d'une action à l'autre et configurer une programmation AIMS. **Pour revenir d'une étape er arrière, appuyer sur** ← .

1. Définir la fréquence du programme (une fois ou deux fois par jour) à l'aide des boutons + et -.
2. Appuyer sur le bouton pour sélectionner l'heure de début pour le réglage <<normal>> puis utiliser les boutons + ou - pour regler l'heure. Une fois qu'une heure est sélectionnée, elle s'affiche en bleu foncé.
3. Appuyer sur le bouton AIMS pour sélectionner l'heure de fin puis utiliser les boutons + ou - pour régler l'heure de fin.
   Une fois qu'une heure est sélectionnée, elle s'affiche en bleu foncé.
4. Appuyer sur le bouton AIMS puis appuyer sur le bouton 🌡 pour changer de température entre faible , Sommeil ou à l'arrêt. Répéter les étapes 2 à 4 pour prévoir une 2e opération).
   Pour copier les réglages de ce jour pour le jour suivant, appuyer sur le bouton ⧉ ou sinon appuyer sur le bouton AIMS pour saisir des réglages différents pour le lendemain.

A chaque fois que vous appuyez sur le bouton de copie, vous passez au jour d'après. Une fois que les jouras souhaités ont été programmés, vous devez retourner à l'écran du menu principal : pour cela, appuyez sur le bouton ⓘ. Le message " Save Changes " (Enregistrer les changements) s'affiche. Appuyez sur ⓘ pour confirmer. Le message " Message Sent OK " (Message bien envoyé) s'affiche, pour confirmer que les changements ont bien été envoyés à l'unité de base.

Si le programme n'est pas défini pour toute la semaine, le programme retourne à un réglage par défaut pour les jours restants, par exemple de 07h00 à 10h00 et de 18h00 à 19h00.

Pour changer un paramètre du programme AIMS, appuyez sur le bouton AIMS jusqu'à vous obteniez le paramètre souhaité. Puis changez-le en utilisant les touches +, - ou 🌡 en fonction des besoins.

Si vous ne prévoyez de faire aucun autre changement, appuyez sur le bouton ⓘ pour transmettre le ou les changesments et revenir au menu principal. Un message " Message Sent OK " (Message bien envoyé) s'affiche pour confirmer que les changements sont en train d'être envoyés à l'unité de base. Les changements n'ont lieu qu'une fois que ce message apparaît.

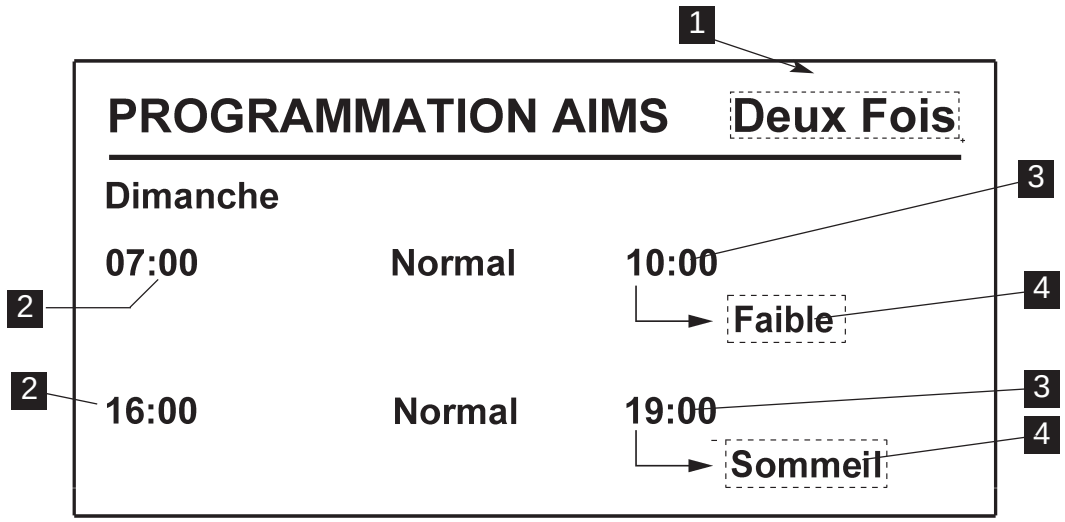


Fig. 21 DESN 515413 A

Cet écran indique que les fours opèrent à la température " normal " entre 07h00 et 10h00, après quoi ils se mettent en mode à température faible.

Puis les fours se remettent à la température " normal " une fois de plus ce jour-ci, c'est-à-dire à 16h00 et jusqu'à 19h00. Puis en soirée, le système se met automatiquement en mode Sommeil, à sa température la plus basse, jusqu'au lendemain matin

Booster

Si l'usager souhaite se servir de la cuisinière AGA alors que, du fait de sa programmation AIMS, il opère à la température faible ou se trouve en Sommeil, il est possible de booster la température de cuisson (de lui donner un coup de fouet) en appuyant sur le bouton pour amener la cuisinière Aga à la température " normal " de fonctionnement. La cuisinière met 2 heures à atteindre sa température normale à partir de la position de température faible, et 4 heures à partir de sa position de Sommeil. Pour annuler, appuyez à nouveau sur la touche ⓘ.

ÉCRAN DE VACANCES

Utiliser le bouton pour activer cet écran, passer d'une action à l'autre et configurer un programme de vacances.

1. Régler une date et une heure de début à l'aide des boutons + ou -. Appuyer sur le bouton une fois que chaque champ a été saisi, pour passer au champ suivant. Lorsqu'un champ est sélectionné, il s'affiche en bleu foncé
2. Régler une date et une heure de fin à l'aide des boutons + et -. Appuyer sur le bouton une fois que chaque champ a été saisi, pour passer au champ suivant.
3. Appuyer sur le bouton pour permuter le réglage de la température, entre faible. Veille ou à l'arrêt.
   Une fois tous les réglages terminés, appuyer de nouveau sur le bouton pour activer le programme de vacances.
   L'écran revient alors au menu principal.

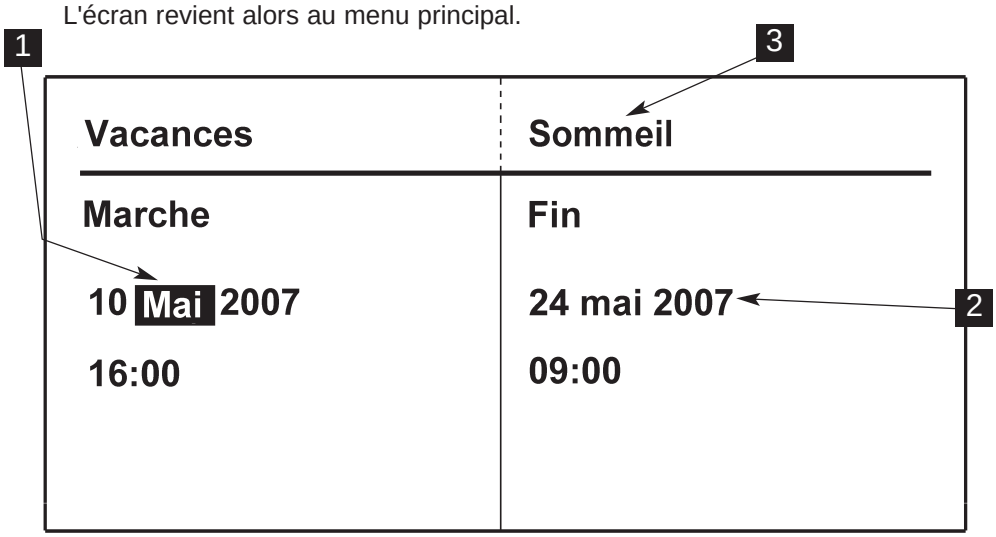
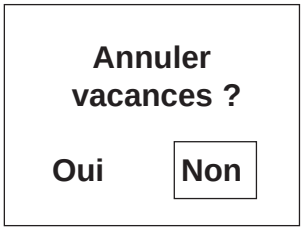


Fig. 22 DESN 515414 A

Une fois le mode de vacances réglé, l'écran du menu principal affiche ‘Programme vacances activé’.

Pour annuler un programme de vacances :

Appuyer sur le bouton puis appuyer sur le bouton et l'écran suivant apparaît :



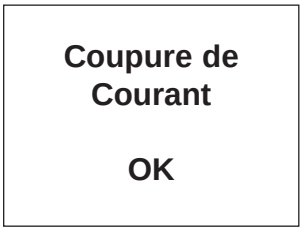
Mettez en surbrillance l'option YES (Oui) à l'aide de la touche , puis appuyez sur la touche pour revenir à l'écran du menu principal.

Pour modifier un programme de vacances :

Appuyer sur et modifier le réglage (à l'aide du bouton + ou -), puis et après le dernier réglage, appuyer de nouveau sur le bouton pour revenir à l'écran du menu principal.

En cas de coupure de courant

Si il y a une coupure de courant pendant plus de 15 minutes, lorsque le courant sera revenu, l’écran de la télécommande indiquera:



En appuyant sur le bouton, les paramètres corrects de la date et de l’heure seront communiqués á la cuisinière.

ENTRETIEN DE LA TÉLÉCOMMANDE AIMS

Distance de fonctionnement

La télécommande ne fonctionne qu'à condition d'être posée dans la même pièce que la cuisinière et ne doit pas en être éloignée de plus de 4 m. Si elle se trouve à une portée de fonctionnement trop éloignée, la télécommande risque d'afficher “Désactiv”. Il suffit alors de déplacer la télécommande pour la mettre dans le rayon de portée recommandé pour qu'elle se remette à fonctionner. Reportez-vous au bas de cette page pour obtenir les consignes concernant le " contrôle du signal entre la télécommande et l'unité de base ".

Nettoyage

La télécommande doit être nettoyée au moyen d'un chiffon doux et propre.
N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs et ne plongez pas la télécommande dans de l'eau.

Piles

La télécommande fonctionne à partir de quatre piles "AAA".
L'autonomie des piles dépend de leur utilisation.
Remplacez les piles lorsque le symbole de pile sur la télécommande n'indique plus qu'une seule barre, en suivant les consignes sous-visées.

- Enlever la télécommande de la platine arrière.
- Enlever le couvercle du compartiment à piles de l'arrière de la télécommande (figure 23)
- Dégager soigneusement les piles de leur compartiment, en commençant par celle située en bas, en poussant et la retirant depuis la borne **positive (+) seulement** (figure 24).
- Répéter cette procédure pour enlever les autres piles.
- **Toujours utiliser des piles longue durée au moment de les remplacer.**
- Remettre en place les piles en commençant par celle du bas et en remontant (figure 25). Veiller à ce que la borne négative (-) des piles se trouve bien sous les languettes de positionnement à l'intérieur du compartiment avant d'appuyer sur la borne positive pour la mettre en place.

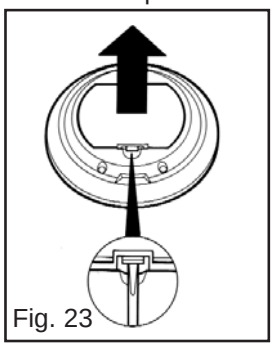


Fig. 23

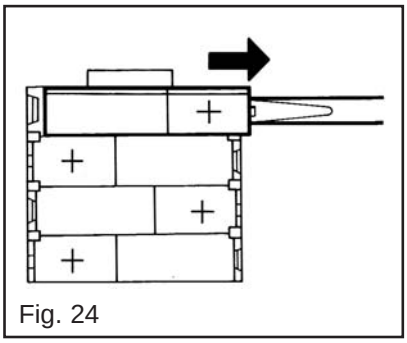


Fig. 24

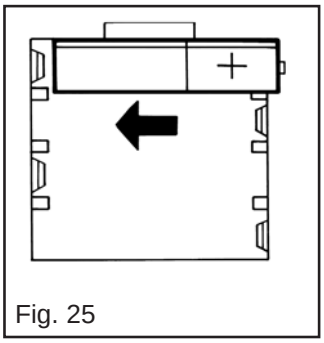


Fig. 25

Panne de la télécommande

En cas de panne de la télécommande, la cuisinière continue de fonctionner selon le dernier programme qui a été sélectionné. Il est possible de remettre la cuisinière en mode manuel, au moyen du bouton de commande.
En cas de perte ou d'endommagement de la télécommande, contactez votre Spécialiste AGA pour qu'il en reprogramme une adaptée à votre cuisinière.

Vérification du signal du combiné vers la base/Choix de la langue

Observer la procédure ci-dessous pour vérifier que le combiné communique bien avec la base et pour choisir une langue.

1. Raccordez l'alimentation électrique à la cuisinière. Faites immédiatement basculer d'un côté à l'autre le bouton de commande de l'unité de base entre la position Manuel et la position AIMS, jusqu'à ce que le néon bleu se mette à clignoter.
2. Dès que le néon se met à clignoter, appuyez en même temps sur les boutons **+** et **-** de la télécommande et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que le néon bleu s'éteigne complètement (l'écran de la télécommande indique brièvement " SERIAL NUMBER FOUND " (Numéro de série trouvé), puis relâchez les boutons.
3. Si le voyant ne s'éteint pas complètement et continue de clignoter faiblement, recommencer les étapes 1 et 2 susvisées.
4. Lorsque la connexion est établie, l'écran se met à afficher les options de langues. Utiliser les touches + ou - pour faire défiler les options jusqu'à obtenir la langue désirée, puis confirmer sur le bouton ⓘ pour confirmer le choix.
5. Si la langue choisie doit être changée à quelque moment que ce soit, recommencer la procédure dans son intégralité depuis l'étape 1.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'OUBLIEZ PAS : SOYEZ VIGILANT AVEC LA CUISINIÈRE UNE FOIS CHAUDE.

N'EMPLOYEZ PAS DE NETTOYER À LA VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE

N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS ABRASIFS NI DE NETTOYANT DE FOUR

Plaque supérieure et plaque frontale
La plus simple façon de nettoyer la plaque supérieure et la plaque frontale de votre AGA est de nettoyer les déversements de produits dès qu'ils se produisent. Les aliments, une fois cuits sur les surfaces, sont plus difficiles à nettoyer, cependant il est généralement possible de les éliminer à l'aide de nettoyants pour émail vitrifié ou de crèmes nettoyantes délicates, avec un chiffon ou, si nécessaire, une patte à récurer en nylon. Au cas où du lait ou du jus de fruit, ou quelconque aliment contenant de l'acide, est renversé sur l'AGA, nettoyez-le immédiatement. Essuyez également toute condensation qui se mettrait à s'écouler sur la plaque frontale, autour des portes des fours ; elle risque de décolorer l'émail vitrifié de manière permanente.

Tout ce qu'il vous reste généralement à faire pour que les surfaces en émail vitrifié de votre AGA continuent de briller et restent propres consiste à le nettoyer tous les jours à l'aide d'un chiffon humide passé dans de l'eau savonneuse, et d'être immédiatement séché à l'aide d'un chiffon sec et propre pour éviter toute marque.

N'oubliez pas que des égratignures se formeront sur la plaque supérieure et les couvercles en chrome en cas de raclement de casseroles ou d'ustensiles dessus.

Couvercles isolants et portes du four
Les garnitures des couvercles isolants et des portes du four peuvent être nettoyées à l'aide d'une crème nettoyante ou d'un tampon savonneux.
Ouvrez les couvercles et défaites les portes des fours pour leur permettre de refroidir avant de les nettoyer. Ne plongez cependant pas les portes dans de l'eau : elles sont garnies d'un matériau isolant qui devient endommagé en cas d'excès d'humidité.
Reportez-vous également à la section Nettoyage de votre livret AGA.

Four et plaques chauffantes
Les fours en fonte contribuent à leur propre propreté : il suffit de les passer régulièrement à la brosse (brosse rigide à long manche).
La brosse métallique sert à nettoyer la plaque chauffante et tous les déversements carbonisés sur les fours en fonte.

Plats à rôtir
Les plats à rôtir doivent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude, après les avoir laissés tremper s'il le faut ; un tampon à récurer peut être utilisé si nécessaire. **NE PAS** passer au lave-vaisselle.
NE PAS utiliser des agents nettoyants caustiques.
N'UTILISEZ PAS DES AGENTS NETTOYANTS POUR FOURS

ENTRETIEN

- Au cas où votre cuisinière nécessite des opérations de maintenance, veuillez contacter le service d'AGA ou contacter le distributeur/revendeur agréé de votre région.

- Votre cuisinière ne peut être entretenue que par un technicien homologué dépêché par un spécialiste agréé AGA.

- Ne procédez à aucune modification/aucun changement sur votre cuisinière.

- Seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant sont autorisées pour être montées.

Pour garantir à cette cuisinière un fonctionnement continu et en sécurité, il faut effectuer l'entretien une fois par an, selon les recommandations de votre distributeur AGA ou de la compagnie de gaz régionale. L'utilisateur doit éteindre la cuisinière la veille au soir du jour de l'entretien, pour lui laisser le temps de se refroidir.

IL N'EST PAS POSSIBLE DE PROCEDER A L'ENTRETIEN D'UN FOUR ENCORE CHAUD.

Pour de plus amples conseils ou renseignements, contactez votre spécialiste AGA.

AGA a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à la cuisinière décrite et illustrée à tout moment.

Fabriqué par:
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com